66e Année. T. 132. N° 38-39 18-25 Septembre 1949

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
5 - OCT. 1949

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 900 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1200 Frs

LE NUMÉRO : 30 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76 (2 LIGNES

Ets SERRADO - Fondés en 1825

S. A. R. L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S. G. D. G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

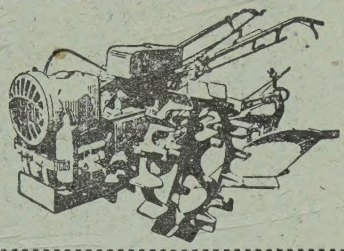
POMPE à VENDANGE type **S - 48**

MOTOCULTEUR "SOBERFON" S. 105

10 CV., 5 vitesses avant et marche arrière

31, rue Raoul-Servant à LYON (7e)

TEL. PARMENTIER: 41-20



— Pour tous travaux de culture, remplace aisément 2 forts chevaux.

— Adaptation rapide, brabant, charrue, extirpateur, bisoc, etc...

— Utilise fraise, treuil, faucheuse.

— Sa faible consommation : 1 litre 1/2 d'essence à l'heure rend l'engin le plus économique qu'il soit.

— Il est de ce fait indispensable aux maraîchers, pépiniéristes, viticulteurs, horticulteurs, arboriculteurs, etc...

ATTENTION !

PRIX TRES FAVORABLES

Viticulteurs ! Arboriculteurs !

NOUS VOUS OFFRONS :

Groupes Motopompe, Pulvérisateurs,

Poudreuses à dos et à traction

marque **"PLATZ"** et **"HOLDER"**

—:— LIVRAISON IMMÉDIATE —:—

Renseignements et prix sur demande : **Fr. BRANDENBURGER, Brebach (Sarre)**

---

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFÉS - PLANTS RACINÉS

BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY

A CAROMB (VAUCLUSE) - Télé. 5

FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)

Établies depuis 1919 à La Chiffa (Alger)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

Engrais phosphaté naturel micronisé

HYPERPHOSPHATE

C'est une fabrication

fertilise et chaule à bon marché

Conçu spécialement pour la fumure des terres acides et des prairies

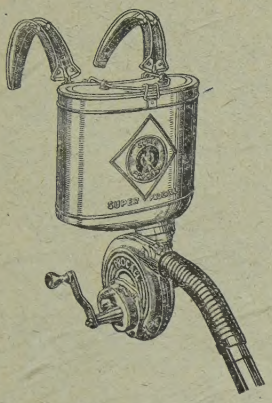
Reno

47, Rue de Liége
Paris-8e

A deux pas de chez vous vous trouverez un vendeur

VENTES 1948 : 300.000 TONNES

"SUPER
PROCALL"



POUDREUSE-SOUFREUSE
à action continue

CONCESSIONNAIRES RÉGIONAUX
& S.A.E., 177, rue de Courcelles, PARIS (17e)

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

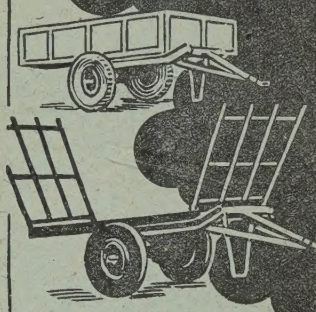
T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

POURQUOI planter LARGE

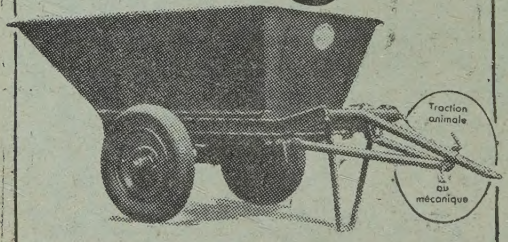
puisque les tracteurs vignerons ARD. et VITICHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

au service du viticulteur !...

UN TOMBEREAU A VENDANGE TRANSFORMABLE POUR TOUS TRANSPORTS



1000 l.
1500 l.
2000 l.
4000 l.



Chariot-métal

15-17, RUE AUBER, PARIS (9e)
TÉL. : OPÉ. 88-65

Ets CAREYRON, rue du 14-Juillet, ALES
Ets BONNEFOY, 2-4, Bd Berthelot, MONTPELLIER
Ets DUNCAN, rue Parmentier, ARLES

CH. G.

En flèche du progrès

ROOTONE
TRANSPLANTONE
TUBERTONE
FRUITONE

HORMONES de CROISSANCE

WEEDONE 40
WEEDUST

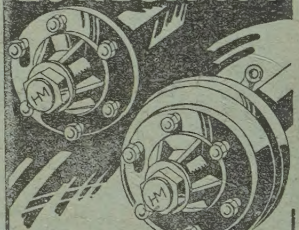
DÉSHERBANTS SÉLECTIFS
à base de 2-4 D

DORMATONE

PUISSANT ANTIGERME
pour les pommes de terre de consommation

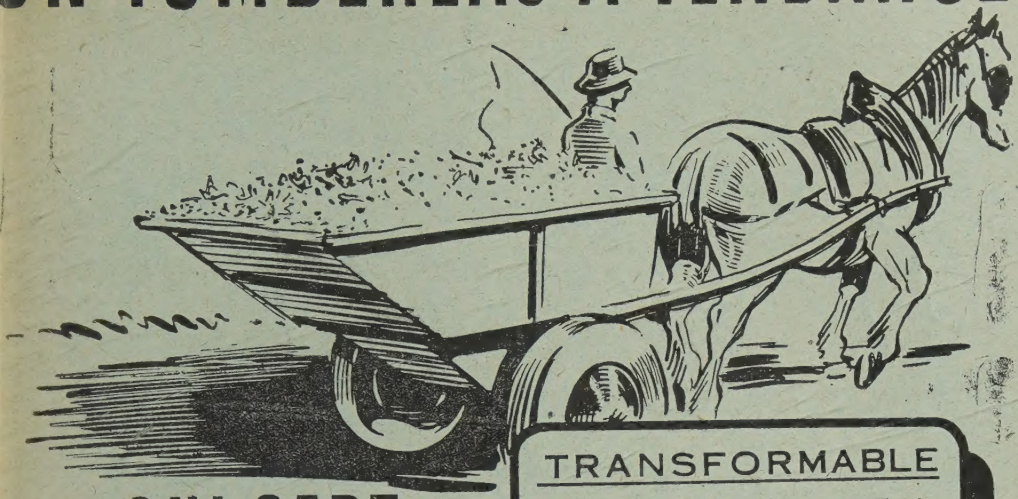
HORMONES VÉGÉTALES DE SYNTHÈSE
fabriquées sous licence Américaine par la
Cie Fse de PRODUITS INDUSTRIELS
Dép. C - 85, Rue R. Teissère, Marseille

ESSIEUX HM



"LE ROUTIER"
"LE RURAL"
TOUS USAGES
TOUS TONNAGES
H. MALARTRE, 26, Rue de Vienne
LYON, Tél. P. 15-71

UN TOMBEREAU A VENDANGE

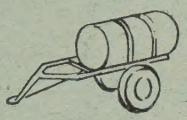


QUI SERT TOUTE L'ANNÉE

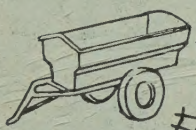
LA BENNE AMOVIBLE EST INTERCHANGEABLE SUR LE CHASSIS STANDARD, AVEC DIVERS EQUIPEMENTS AGRICOLES - TRACTION ANIMALE OU MÉCANIQUE.

5 MODÈLES

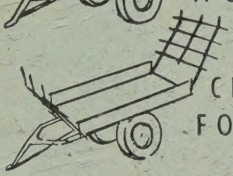
TRANSFORMABLE EN



AFFUT PORTE-TONNEAU



TOMBEREAU AGRICOLE



CHARRETTE FOURRAGÉRE

EN QUELQUES MINUTES ET SANS EFFORT

DEMANDEZ DOCUMENTATION "D·5" A

C.CHARLET

OULLINS (RHONE) Tél : LYON 130-51

MM. PLAZOL & JAMME, 11, rue Maguelone, MONTPELLIER.
TOUPY SONNIER, 16, avenue Maréchal-Joffre, BÉZIERS.
ARNAUD, 36, boulevard Jean-Jaurès, CARCASSONNE.
CHARDOUNAUD, 10, boulevard des Arènes, NIMES
MOULIAS, rue Verrerie, ARLES-SUR-RHONE.

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

66me Année — No 38-39 18-25 Septembre 1949

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Défense des spoliés. — Catalogue des hybrides producteurs. 173
J. B. — Edouard Barthe. 176
N. — Catalogue des hybrides producteurs. — Règlement. 177
G. Kuhnholtz-Lordat. — La chaine du vin. 180
Pierre Larue. — Où vont les vins du Portugal. 180
G. Bernon. — Le mildiou dans le Midi de la France en 1948. 181
R. Marsolat. — Une vieille richesse qui se meurt : L'Olivier (suite). . . . 189
Chronique du Machinisme. — **R. Lacombe.** Démonstration du tracteur vigneron 195
Questions diverses. — **V.e C.** Phosphate de chaux des Corbières. . . . 195
Partie officielle. — Prix des graines oléagineuses. — Fabrication des piquettes
Prix des alcools autres que l'alcool de betteraves. 196
Informations. — Centre d'études Alberto Marone. — Ecole de Fazanis. —
XXIIme Congrès de Chimie industrielle. — Dans le Beaujolais. —
Erratum. 199
Bibliographie. 199
Bulletin Commercial. — Chemins de Fer.

CHRONIQUE

Défense des spoliés (I)

Etant par état du côté des faibles, je dois être avec les vignerons spoliés, avec ceux qui font les frais de la politique viticole du moment qui est aussi celle d'hier et qui menace d'être celle de demain.

Les spoliés ?

Ce sont des personnages discrets au point d'être muets, des gens qui épuisent malgré eux les vertus des macérations dans lesquelles se complaisent les ascètes, des gens qui vont à pied et non en automobile, des gens qui combattent un sort contraire par un travail épuisant, des émigrants en puissance, des malheureux souvent. On leur promet toujours sans jamais leur donner, mais ils croiront demain de nouvelles promesses, la seule chose qui, avec le travail, ne leur est pas mesurée.

Les spoliés ?

Ce sont les vignerons du coteau produisant du bon vin, mais en produisant peu ; ce sont les vignerons qui cultivent des cépages à bon vin, lesquels ont un faible rendement ; ce sont des naïfs qui ont cru et qui — heureusement pour les autres — croient encore pouvoir gagner honorablement leur vie en produisant des vins de qualité.

Car les choses sont ainsi faites, qu'il est plus fructueux de cultiver la vigne en Camargue plutôt qu'à Cournonsec ou à Félines-Hautpoul ;

de produire du vin d'hybrides en Lauraguais plutôt que du vin de Carignan, à Ginestas ;

de cultiver du Noah dans la plaine de la Saône plutôt que du Chardonnay à Solutré-Pouilly ;

de cultiver du 7053 S. en Médoc plutôt que du Cabernet-Sauvignon.

Et j'en passe bien d'autres.

La cause des spoliés, qui est celle de la qualité des vins français, est peut-être une cause perdue, mais elle reste une noble cause à la défense de laquelle peuvent être invités les hommes qui ne sont ni des démagogues, ni les complices de la spoliation véritable dont sont victimes des milliers de vignerons.

Il n'est pas suffisant de se proclamer « l'ardent défenseur de la qualité ou de se dire « attaché à cette politique de qualité » qui, etc... Les déclarations platoniques n'ont aucune valeur : elles ne font vivre que celui qui les fait. Il sera facile de placer chacun devant ses responsabilités, de comparer la parole et l'action, de comparer également l'autorité attachée à la fonction et l'usage que l'on en fait, de mesurer chez chacun le sentiment du bien public comme l'intelligence des choses.

Nous ferons donc entendre ici la voix des spoliés aussi souvent et aussi fort qu'il le faudra. Nous pensons qu'elle sera finalement écoutée.

Et elle commence par dire ceci :

Est inconcevable, inadmissible parce que contraire aux intérêts du pays, des consommateurs et de la santé publique, une politique viticole qui ne se propose pas, en premier objectif, le maintien, puis l'amélioration, de la qualité des vins français.

Que se lève celui qui peut *publiquement* proclamer l'inverse.

Que, Ministre ou parlementaire, syndicaliste, coopérateur ou commerçant, fonctionnaire des Finances ou de l'économie nationale, Directeur des Services agricoles, chargé ou non de mission, Directeur de recherches ou enseignant dans une grande école, il se déclare attaché à l'abaissement continu de la qualité de nos vins et je lui reconnaîtrai une forme du courage, en attendant ses arguments avec curiosité.

Mais, si personne n'ose en venir là, ce qui me semble assez vraisemblable, c'est que tout le monde convient implicitement de la nécessité de *rémunérer la production des bons vins mieux que celle des mauvais.*

Car une politique de qualité qui ne se traduit pas ainsi dans la réalité reste une formule vide de sens et qui ne peut plus tromper que les naïfs. Je vais essayer de diminuer le nombre de ceux-ci.

Catalogue des hybrides producteurs

Un arrêté ministériel du 31 août 1949, homologue un règlement technique relatif à l'obtention, à la multiplication et à l'expérimentation des hybrides producteurs (*J. O.* du 11 septembre 1949). Nos lecteurs trouveront plus loin le texte de ce règlement qui a été approuvé par la section « vigne » du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées.

Les dispositions de ce règlement ont pour objet de réprimer les fraudes qui peuvent porter sur l'identité des hybrides anciens ou nou-

veaux : il s'agit d'éviter qu'un hybride soit mis en vente ou vendu sous une fausse dénomination. La liste des hybrides qui peuvent être multipliés a été établie par le Comité de sélection : les cépages qui n'y figurent pas ne peuvent donc pas être mis en vente. Cette liste donnera lieu à de fréquentes révisions ; les numéros et les dénominations ne peuvent s'appliquer qu'à des cépages figurant sous ces mêmes noms ou dénominations dans une collection de référence qui est maintenant établie.

Le règlement organise également la multiplication surveillée de certains hybrides nouveaux dans le but de protéger les droits des obtenteurs. Jusqu'ici, la multiplication des hybrides inédits a été assez rapide pour que leur diffusion ne demande que peu d'années ; dans un temps relativement court, l'hybrideur obtenteur trouvait le nouveau cépage qu'il avait créé entre les mains d'une foule de multiplicateurs qui lui donnaient parfois une nouvelle dénomination. Et la multiplication de ce cépage ne lui procurait plus de profit ; il était donc conduit à « mettre dans le commerce » un nombre élevé d'inédits pour maintenir le privilège que lui valait le fait d'être le premier multiplicateur. Le nombre des hybrides augmentait ainsi terriblement vite et les cépages nouveaux ne subissaient pas une expérimentation suffisante avant leur mise en culture.

Il est probable que les hybrideurs placeront en multiplication surveillée les obtentions nouvelles qu'ils estiment le plus et que, certains de bénéficier pendant longtemps du fruit de leurs efforts, ils travailleront dans des conditions meilleures.

La troisième partie du règlement prescrit une expérimentation surveillée. En soumettant l'établissement des champs d'essais à l'observation de règles élémentaires, le rédacteur du règlement a espéré éviter les engouements injustifiés qui naissent à la suite d'une expérimentation insuffisante.

Ces mesures peuvent paraître bien anodines ; elles constituent cependant un premier pas ; et, pour le faire, les représentants des hybrideurs, des multiplicateurs, des utilisateurs et de l'Administration sont tombés d'accord. Ce premier pas — je sais combien il a coûté à certains — aurait été plus aisément franchi il y a quelques dizaines d'années ; il en est d'ailleurs ainsi pour d'autres problèmes : contrôle des pépinières, sélection sanitaire, encépagement et qualité, approvisionnement. Au nom d'un libéralisme qui n'est pas la vraie liberté, car la licence des uns entraîne l'assujettissement des autres, « on » a laissé se créer des situations qu'il faut bien dénouer un jour parce qu'elles deviennent intolérables. « On » aurait pu, cependant, laisser moins de travail aux hommes de notre temps qui ont le droit de trouver l'héritage un peu lourd.

J. Branas.

Edouard BARTHE

Le président Edouard Barthe n'était pas seulement connu en France, mais son nom était respecté dans tous les pays du monde où l'on cultive la vigne.

Héraultais de par ses origines, fils d'une longue lignée de viticulteurs du Languedoc, il en avait hérité les nombreuses qualités : ténacité dans le travail, franchise, droiture. Il joignait à des dons réels d'intelligence et d'autorité, la finesse et l'équité.

Toute la vie d'Edouard Barthe a été de labeur, d'efforts soutenus et de dévouement à la chose publique.

Un seul but pour lui : sauver le vin français pour assurer une dignité de vie aux vignerons.

Né le 26 mai 1882, les événements viticoles de 1900 à 1907 représentaient à ses yeux la mévente, la ruine et la misère.

Homme public de 1914 jusqu'à sa mort, il n'eut de cesse de transformer à partir de 1935 les prix de crise, d'inquiétude et d'insécurité en un prix dénommé « prix social » incorporant dans le prix de revient le bénéfice du producteur, assurant ainsi équitablement l'avenir du foyer vigneron.

Edouart Barthe n'eut qu'un désir : réaliser dans le cadre de la nation la grande unité des forces viticoles.

En juillet 1914 à la veille de la grande guerre, il dépose la première proposition de loi sur le régime de l'alcool. Ce projet devient définitif le 6 avril 1922, à Béziers.

Premier délégué du Gouvernement français à la conférence de Gênes, où se décide la constitution de l'Office International du Vin, il préside dès ce moment ce puissant organisme.

Dès lors, dans toutes les capitales de l'Europe, il animera tous les Congrès internationaux, infusant souvent et la faisant adopter parfois, la doctrine viticole française.

Il préside la Commission des boissons, le Groupe viticole, la Commission interministérielle de la viticulture, le Comité national de propagande, le Comité du carburant national, le Conseil supérieur des alcools, la Fédération des stations uvales. Il joue un rôle extrêmement important avant 1939 à l'Office des combustibles liquides et à la Commission des douanes et des accords commerciaux.

Edouard Barthe par sa rectitude de jugement, l'indépendance de ses pensées, est avant tout un grand arbitre des conflits économiques.

Faut-il rappeler à ce sujet l'arbitrage qu'il rendit en réconciliant les vignerons de l'Aube et de la Marne en lutte constante pendant vingt ans. Il en fut de même aux Antilles où nos colonies rhumières acclamèrent ses décisions.

Mais ce qu'il faut retenir surtout du Président E. Barthe, c'est d'avoir pleinement réalisé l'unité viticole et d'avoir dissipé les malentendus, voire même les haines, qui divisèrent le Centre-Ouest et le Midi.

Tous les vignerons ont gardé le souvenir de ses randonnées dans toutes les villes de la Métropole ainsi qu'à Alger, Oran, Tunis, Rabat et Tlemcen.

Le Statut viticole avec l'assainissement, l'échelonnement des sorties, le financement des récoltes, concrétise toute une législation votée au parlement de 1925 à 1939, grâce aux associations viticoles certes, mais également à d'excellents esprits tels : Maurice Sarraut, Edouard Barthe, Mario Roustan, Gustave Coste, Mirepoix, Castel, Marcel Donon.

Au moment où disparaît cet homme de bien et ce grand cœur puissent tous les vignerons de France et du monde garder une sincère reconnaissance à celui qui a été un des meilleurs artisans du Statut viticole, organisme respecté malgré les changements de régimes et de gouvernement depuis 1939.

*
**

Dans ce journal où le président Edouard Barthe a rompu, entre les deux dernières guerres, de nombreuses lances avec le regretté Léon Degrully, nous sommes d'autant plus à l'aise pour rendre hommage à son activité créatrice, à sa conception de l'honneur, et à sa haute probité intellectuelle.

G. B.

CATALOGUE DES HYBRIDES PRODUCTEURS

RÈGLEMENT (1)

ARTICLE 1er. — Le catalogue des hybrides producteurs comprend deux parties :

Première partie : hybrides producteurs dont la multiplication et la culture sont libres ;

Deuxième partie : hybrides producteurs placés en multiplication surveillée.

A. — Inscription au catalogue

ARTICLE 2. — Le Comité technique permanent de la Sélection des plantes cultivées (section vigne) propose l'inscription des hybrides producteurs dans l'une ou l'autre des parties du catalogue.

La proposition d'inscription est établie :

a) *pour les hybrides producteurs obtenus ou cultivés avant l'entrée en vigueur du présent règlement,* sur la demande d'un des membres de la section vigne du Comité technique permanent de la Sélection des plantes cultivées. Ces hybrides producteurs figurant obligatoirement dans la première partie du catalogue ;

b) *pour les hybrides producteurs obtenus après l'entrée en vigueur du présent règlement,* sur la demande de l'obtenteur, produite auprès de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne ; cette demande doit être accompagnée de la dénomination de l'hybride

(1) Homologué par arrêté ministériel du 31 août 1949 (*J. O.*, 11 septembre).

et de sa description ampélographique sommaire ; elle donne lieu au dépôt, auprès du même organisme, de trois plants racinés et de dix boutures ; elle doit préciser si l'hybride doit être inscrit dans la première partie (multiplication libre) ou dans la deuxième partie (multiplication surveillée) du catalogue.

L'inscription est effectuée dans le délai d'une année compté du jour du dépôt de la demande, après vérification des caractères ampélographiques par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

B. — **Multiplication surveillée**

Article 3. — La multiplication surveillée a pour objet la protection des droits des obtenteurs d'hybrides producteurs nouveaux.

Elle commence dans les conditions prévues à l'article précédent et prend fin soit sur la demande de l'obtenteur de l'hybride nouveau, soit quinze ans après le jour du dépôt de la demande d'inscription prévue à l'article précédent.

Elle s'effectue chez des multiplicateurs agréés soumis à la surveillance de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

Article 4. — Le multiplicateur agréé doit :

a) être inscrit, sur sa demande, sur les registres de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne ; être titulaire de la carte professionnelle des producteurs et négociants en bois et plants de vigne et satisfaire aux obligations générales qui lui incombent de ce fait ;

b) détenir des moyens techniques suffisants et posséder les connaissances indispensables. Une enquête de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne constate l'existence de ces moyens et de ces connaissances. Lorsque cette enquête fait apparaître leur insuffisance, l'agrément est refusé. L'intéressé peut faire appel de cette décision devant le Comité de sélection, qui peut ordonner une contre-enquête ;

c) respecter les dispositions qui l'unissent aux obtenteurs et qui sont conformes à un contrat type établi par la Sous-Section vigne du Groupement national interprofessionnel des semences, graines et plants.

C. — **Expérimentation**

Article 5. — Les hybrides producteurs obtenus après la mise en vigueur du présent règlement et inscrits au catalogue doivent faire l'objet d'une expérimentation contrôlée commencée avant l'expiration d'un délai de trois années compté à partir du jour de dépôt de la demande prévue à l'article 2.

L'inobservation de cette prescription entraîne le retrait du catalogue.

Des essais démonstratifs libres peuvent être entrepris avec ces hybrides producteurs, mais ils ne font pas disparaître l'obligation d'entreprendre l'expérimentation contrôlée.

Article 6. — L'expérimentation contrôlée s'effectue par les soins d'expérimentateurs agréés qui peuvent être des personnes ou établissements privés ou des établissements publics.

L'agrément est accordé après une enquête de la Section de sélection et de contrôle effectuée sur la demande des intéressés, produite auprès de cet organisme par la Section vigne du Comité de sélection.

Article 7. — Les expérimentateurs libres et contrôlés s'interdisent absolument toute cession de bois et de plants, sauf s'ils satisfont aux obligations qui incombent aux multiplicateurs agréés et s'ils peuvent exciper de cette qualité.

La même interdiction doit être observée par les établissements publics chargés de l'entretien de la ou des collections de référence.

Article 8. — Les champs d'expériences contrôlés sont organisés et entretenus par les expérimentateurs agréés dans les conditions ci-après :

Etablissement d'un nombre de souches au moins égal à 10 dans un champ de comportement où peuvent coexister plusieurs cépages en expérimentation contrôlée ainsi que, obligatoirement :

a) au moins un cépage de *V. vinifera* appartenant à l'encépagement courant de la région ;

b) au moins deux hybrides producteurs choisis sur la liste ci-après, d'après les caractéristiques du climat local :

Baco 1 — Baco 22 A — 4643 S. — 4986 S. — 5455 S. — 7053 S. — 11.803 S. — 5276 S. V. — 12.303 S. V. — 12.309 S. V. — 12.375 S. V. — 12.417 S. V. — 18..315 S. V. — 71-20 C. — 3 C. — 13 C. — 595 O.

Chaque champ de comportement fera l'objet d'un projet avec plan sommaire soumis à l'approbation de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne. Après approbation et établissement du champ, un exemplaire du plan sommaire sera remis à l'obtenteur.

Un relevé annuel par champ de comportement sera adressé par l'expérimentateur agréé à l'obtenteur ou aux obtenteurs intéressés et à la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

Article 9. — L'inexécution du travail prescrit, les fraudes quelles qu'elles soient et les abus entraînent le retrait de l'agrément accordé à l'expérimentateur.

Article 10. — Les obtenteurs, multiplicateurs et expérimentateurs sont tenus d'appliquer les règles sanitaires prescrites par le règlement technique général visant la production, le commerce et la répartition des bois et plants de vigne.

Article 11. — L'établissement d'une parcelle avec un des cépages figurant au catalogue doit faire l'objet d'une déclaration à la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne dans les conditions prévues par le règlement technique général relatif à la production et à la commercialisation des bois et plants de vigne.

Cette déclaration n'a pas a être souscrite lorsque le planteur s'interdit toute commercialisation du bois.

Article 12. — La vente, la mise en vente des cépages ne figurant pas au catalogue sont interdites. Sont de ce fait interdits pour ces cépages à partir de la mise en application du présent règlement l'usage de leur dénomination dans les annonces, prix courants, factures et tous autres papiers commerciaux.

LA CHAINE DU VIN

Je reviens du Sud-Ouest viticole où pendant un mois je suis resté en contact très étroit avec les producteurs.

Les vins du Gers ne sont presque plus distillés. Je me suis alors demandé ce que pouvaient devenir les jus de tous ces cépages à Armagnac.

Je les ai retrouvés dans des chais où, très légalement, se mêlaient dans les verres à dégustation le Colombar, le Piquepoul, le Baroque, le Baco 22 A et autres Folles-blanches. Ce jus, parfaitement vinifié, fait un vin qui trouve ses amateurs et il n'y a rien à dire à cela.

Mais cette clientèle « directe » n'est pas la seule.

Savez-vous où vont s'engouffrer aussi les vins du Gers ? Dans les chais de pas mal de négociants bordelais ou tarnais.

Loin de moi la pensée de conclure à un mélange avec des vins d'appellation contrôlée (1). Le haut-négoce a, au sein de l'Institut national des Appellations d'Origine, des représentants qui ne le tolèreraient certainements pas. Mais j'ai eu l'indiscrétion de demander dans divers petits restaurants de Gironde, de me servir du « vin du Gers ». On n'a jamais pu me donner satisfaction. Alors où passe-t-il ? S'il ne fait que transiter, on doit pouvoir, me dis-je, le dépister dans sa fugue.

Il paraît que ce n'est pas possible.

Et c'est alors que m'est venue l'idée un peu utopique et sans doute pas entièrement neuve, d'un « lien » entre le producteur et le consommateur qui, sans vouloir l'éviction du commerce intermédiaire, auraient cependant le très légitime désir de connaître d'une part, ce que devient et d'autre part, d'où vient ce qui tombe dans un verre.

Cela s'appelle, dans le langage du jour, établir une chaine.

Si la suggestion à votre agrément, mettez-vous donc à l'œuvre, sans tarder, vignerons, commerçants, techniciens et législateurs, pour *étudier* le problème de la chaine du vin.

Et bonne chance aux uns et aux autres.

G. Kuhnholtz-Lordat,
Consommateur, 10 septembre 1949.

(1) J'entends « contrôlée au *vignoble* ».

OU VONT LES VINS DU PORTUGAL

D'une statistique récente, en rapportant à 100 l'expédition vers l'Angleterre, qui est de 7 à 8 millions d'hectolitres (près de la moitié du total) on a l'ordre suivant :

Angleterre 100, Belgique 40, Norvège 20, Hollande 12, Suisse 10, Ir-

lande 9, Suède 8, Brésil 5, Danemark 3, Canada 3, Etats-Unis 2, Vénézuela 1, Colombie 1.

Toutes les autres nations importent moins de 1 pour 100 de la part de l'Angleterre.

Dans l'ensemble, les pays de la Mer du Nord absorbent les trois-quarts.

Depuis la guerre, la France n'est qu'une toute petite cliente : un trois-centième environ de la part de l'Angleterre, moins que l'Allemagne et le Luxembourg.

Cette situation montre que les Français peuvent se passer de ces vins.

Et confirme ce que nous exprimions dans *Le Progrès agricole et viticole* en juin 1935 après notre voyage au Portugal : « Le vin de Porto est un vin *On his Majesty service,* comme la poste anglaise ».

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

LE MILDIOU DANS LE MIDI DE LA FRANCE EN 1948 (1)

Le mildiou de 1948 a commis de nombreux dégâts dans la région méridionale, et la notoriété qui l'a caractérisé s'est trouvée néfaste pour la viticulture de certains départements.

Le département du Gard est parmi les plus atteints. Les pertes, calculées par différence entre les récoltes de 1947 et 1948, s'élèvent à plus de 300.000 hectos, mais ne correspondent pas à la réalité si l'on tient compte du fait que, partout où le mildiou n'a pas sévi, la vendange de l'automne 1948 a été très abondante et que le Gard aurait pu, comme ses voisins, avoir une récolte magnifique si la maladie n'était venue, au mois de juin, ravager les grappes de la future récolte.

Ce n'est pas que le vigneron ait été paresseux, que le sulfate employé se soit trouvé inférieur à celui des autres régions de France ; c'est tout simplement qu'avec le mildiou il s'est agi d'un ennemi changeant dans ses manifestations, mais dont la manière de procéder est cependant très simple, à condition de la connaître.

*
**

A. — CONDITIONS DE DÉVELOPPEMENT DU MILDIOU.

I. — LE RÉGIME DES PLUIES.

II. — LES GERMES :

1° *Apparition* (foyers primaires) ;
2° *Multiplication :*
a) Rôle de la température ;
b) Rôle de l'état hygrométrique ;

(1) Conférence faite à Nîmes, au siège de la Société centrale d'Agriculture du Gard, le 25 avril 1949.

c) Rôle de la puissance de la plante ;
d) Rôle des invasions antérieures :
genèse d'une invasion ;
succession des invasions en 1918 ;
leur importance relative.

III. — L'absence de produits anticryptogamiques au moment de la pluie :

Nature du produit :
Lieu de dépôt sur la végétation ;
Epoque de traitement.

B. — LUTTE :

1° Action sur les pluies ;
2° Action sur les germes ;
3° Application des produits anticryptogamiques.

CONCLUSIONS

A. — *CONDITIONS DE DÉVELOPPEMENT DU MILDIOU*

Pour qu'il y ait eu mildiou pendant la végétation de la vigne, il a fallu qu'en dehors de la présence d'organes verts caractérisant la croissance, se soient trouvées réunies simultanément trois autres conditions essentielles :

1° présence d'eau de pluies ;
2° existence de germes provenant des attaques antérieures ;
3° défaut de produits toxiques susceptibles de s'opposer à l'installation de la maladie sur la plante.

Afin de dégager les leçons qui ressortent de cette triste année viticole, étudions successivement chacune de ces conditions et, en premier lieu, les pluies et leur régime.

*
**

I. — LE RÉGIME DES PLUIES

Nous considérerons uniquement les pluies qui ont eu lieu après le débourrement des yeux portés par les coursons puisque la vigne ne craint rien tant qu'elle est au repos.

Fréquence et abondance. — On remarquera que, dans leur succession, elles sont abondantes durant les deux derniers jours du mois de mars et le 1er avril ; le graphique ci-contre montre qu'elles cessent au cours de la première quinzaine du mois et que ce n'est seulement qu'à partir du 17 qu'elles reprennent pour s'abattre sur la région orientale du département du Gard et sur celle de Montpellier, à une cadence telle qu'à peu près tous les huit jours le vignoble est mouillé.

C'est ainsi que, du 17 avril au 28 juin, nous aurons des pluies aux dates suivantes :

A Beaucaire :

17 avril, 21 et 22 avril : trois et quatre jours d'intervalle ;
30 avril : sept et huit jours d'intervalle ;
6 mai : six jours d'intervalle ;

13 et 14 mai : sept et huit jours d'intervalle ;
20 mai : sept jours d'intervalle ;
20 mai, 24-25 mai : quatre et cinq jours d'intervalle ;
21-25 mai, 27 mai : sept jours d'intervalle ;
27 mai, 1er juin : sept jours d'intervalle ;
1er juin, 12 juin : douze jours d'intervalle ;
19 juin : sept jours d'intervalle ;
28 juin : neuf jours d'intervalle.

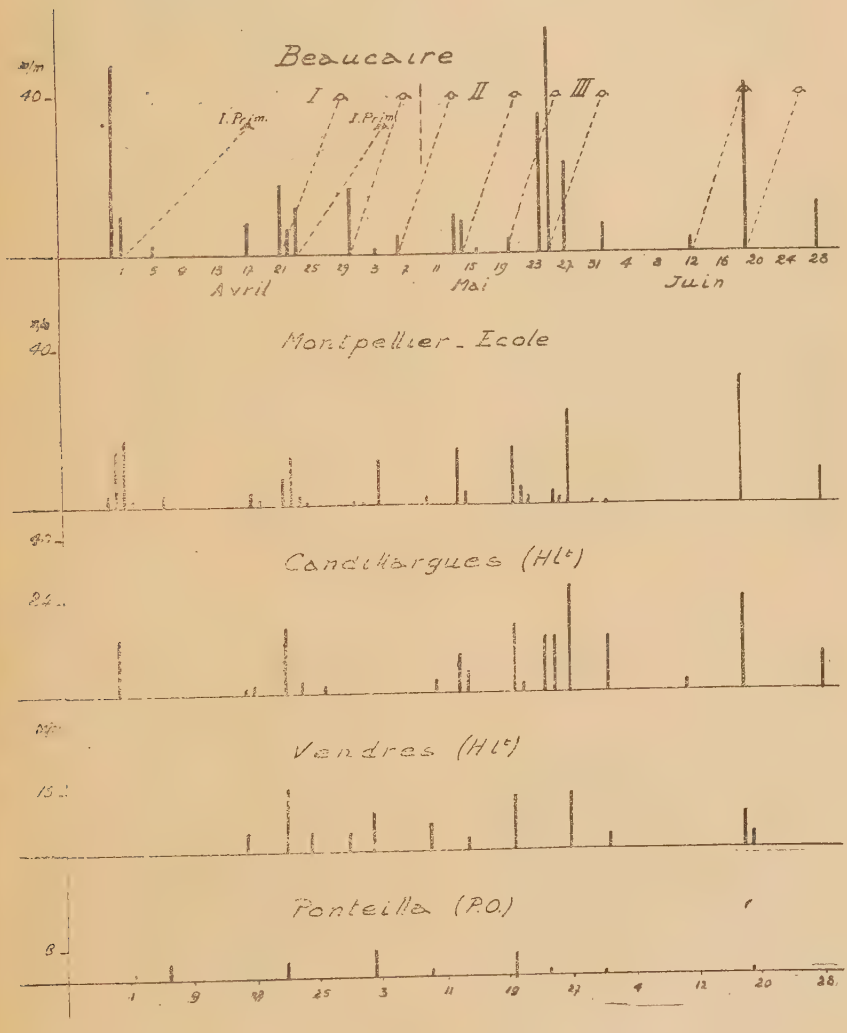


FIG. 1. — Tableaux des pluies, évaluées en millimètres, des mois d'avril, mai, juin 1948.

A signaler l'importance exceptionnelle des pluies des 24 et 25 mai qui, recouvrant pendant près de huit jours les terres les plus basses, montraient les champs en contre-bas avec de l'eau jusqu'aux épis, les ruisseaux déferlant sur les routes et les immenses étendues de vignes proches du delta du Rhône recouvertes d'une épaisse couche d'eau parfois comparable à celle créée au moment de la submersion hivernale.

Toutefois, et si l'on se rapporte toujours à la hauteur des chutes de pluie, le vignoble de *Montpellier* paraît subir un régime de faveur quant à la quantité d'eau recueillie qui est moins grande que celle enregistrée à Beaucaire.

A Candillargues. — A Candillargues, géographiquement compris entre Montpellier et Beaucaire, les pluies supérieures en quantité à celles de Montpellier, mais inférieures à celles de Beaucaire, ont lieu aux mêmes dates ; cependant, la pluie du 3 mai ne se serait pas produite à Candillargues ou ne nous aurait pas été signalée.

Dès que l'on va vers l'Ouest de l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, on constate qu'à Vendres, près Béziers, la fréquence des pluies se maintient seulement tandis que leur importance diminue.

A Ponteilla et à Rivesaltes, elles sont plus faibles et plus espacées. L'impression générale est donc que les pluies vont en décroissant de valeur de la vallée du Rhône au Roussillon.

Leur température a laissé parfois à désirer, surtout au début de la période végétative ; cela nous explique l'irrégularité dans l'apparition de la maladie, limitée alors aux parties les plus chaudes du vignoble bien exposées, soit en flanc de coteau, soit en basse plaine marécageuse voisine du littoral.

*
**

II. — LES GERMES

Leur présence est liée à l'existence de taches consécutives à l'apparition d'invasions antérieures.

Toutefois, lorsque la vigne commence à pousser et qu'il n'y a pas encore de taches, les premiers germes actifs proviennent de l'évolution d'organes de conservation, d'œufs d'hiver (1) du mildiou restés au repos durant tout l'hiver dans la couche superficielle du sol ou à la surface même de celui-ci.

Il conviendrait donc d'étudier d'abord les détails de l'apparition des premiers germes, que l'on néglige souvent ; et ensuite leur multiplication, qui aboutit au gros dégâts que l'on déplore.

1° Apparition des germes.

La quantité de chaleur convenant à l'évolution des œufs d'hiver n'a pas existé partout au même moment en 1948 ; ce n'est qu'en des situations spéciales, entre autres localisées à Laurens, Beaucaire, Candillargues, Lunel, que le premier mildiou s'est montré.

Les surfaces visées de vignes intéressées se réduisent bien souvent à une petite portion du vignoble où l'eau a séjourné pendant

(1) Voir fig. 2. Cycle du mildiou.

Fig. 2. — Les divers stades du mildiou.

quelques temps, soit qu'il y ait eu flaque ou « mouillère » à flanc de coteaux exposés au Midi, soit que, durant quelques jours, il ait plu en averses entrecoupées de coups de soleil sur des basses plaines viticoles d'où l'eau s'écoule mal.

Dans ces conditions, sur les organes verts des vignes françaises, et tout particulièrement sur les feuilles les plus basses des cépages précoces (hybrides Bouschet, Aramon) baignant dans cette eau ou mouillées par le rejaillissement consécutif à la chute des gouttes de pluie, les zoospores mobiles issus de la macroconidie provenant elle-même de l'œuf d'hiver, pénètrent en germant rapidement dans les feuilles de la base des gourmands et donnent de-ci de-là, après quelques jours d'incubation (une dizaine environ), naissance à quelques taches de dimensions généralement faibles, constituant un *foyer primaire*.

Ces premières taches, par lesquelles le mildiou est d'abord visible et débute *obligatoirement*, établissent la liaison entre l'année précédente et celle qui s'ouvre.

Remarques : on peut, à leur sujet, faire un certain nombre de remarques :

1° Les taches primaires sont généralement rares ;

2° Elles sont groupées dans les parcelles précédemment définies ;

3° On les découvre localisées à la partie inférieure des souches, sur des feuilles souvent petites et parfois déformées par les gelées de printemps, comme cela arrive aux feuilles de la base ;

4° En raison de cet emplacement, elles peuvent passer inaperçues parce que souillées de boue, de limon, de débris végétaux surnageant l'eau de la flaque qui a permis leur développement ;

5° En 1918, c'est à partir du 17 avril que le mildiou a été rencontré. Ces apparitions locales, particulières à certains tènements, souvent espacés les uns des autres, constituent néanmoins des foyers d'où découleront toutes les invasions successives et qui méritent bien le nom de foyers primaires ;

6° Tous les œufs d'hiver ne germent pas simultanément ; il est fréquent que les pluies suivant celles qui ont déterminé l'évolution d'un certain nombre d'entre eux donnent naissance à d'autres foyers qui n'en sont pas moins primaires puisque ce terme est réservé à toute invasion provenant du sol ;

7° L'apparition des foyers primaires en 1918 a été précoce, ce qui nous explique pourquoi, les conditions ultérieures s'y étant prêtées, le mildiou a pu être dangereux par la suite ; les foyers primaires qui se forment en mai risquent de ne pas disposer, avant l'arrivée de la sécheresse, de la latitude nécessaire pour entraîner des conséquences redoutables ;

8° L'eau et l'humidité nécessaires à la naissance des foyers primaires peuvent être :

d'origine naturelle ;

a) mouillères situées à la partie basse d'une couche rocheuse ou argileuse plus imperméable que ses voisines, inclinée sur l'horizontale et arrivant à la surface du sol ;

b) suites d'inondations de cours d'eau laissant, après le retrait des

6, Rue de l'Herberie — MONTPELLIER — Tél. **70-23**

PÉPINIÈRES
LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

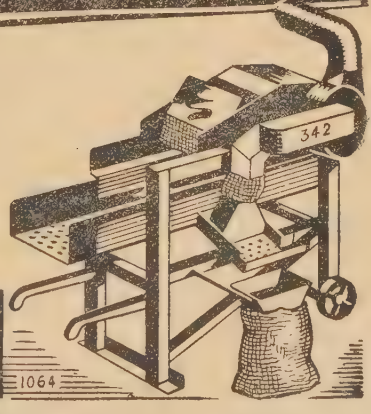
batter vous même vos récoltes...

avec les célèbres batteuses individuelles

42 - 342 - 642

PUISSANCE NÉCESSAIRE 1 CV 5

des milliers de références



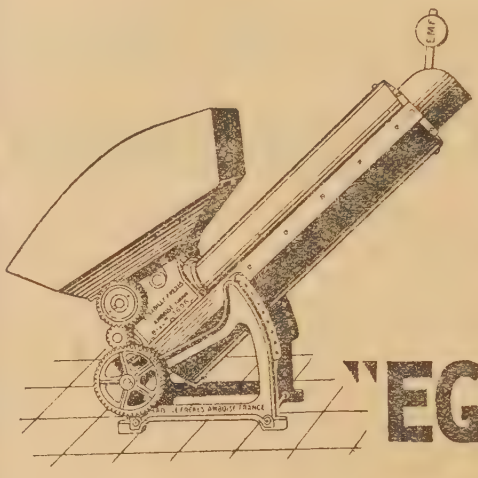
Ets **SIMON FRÈRES**
784 CHERBOURG

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000.frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

DE L'ENGRAIS

en voilà

GRATUITEMENT

en recevant

des

GADOUES FRAICHES

elles apportent de

l'HUMUS

A BAS PRIX

C'est UNE BONNE FUMURE

EXPEDITION GRATUITE

avec **RISTOURNES IMPORTANTES** sur le Prix du Transport

Nous consulter également pour **TERREAU** de **GADOUE**
et **ENGRAIS**

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans — PARIS (VIe)

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est **dissous** à l'état de **Gélo-peptone.** Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais **vivant** et contient des **ferments** qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références. **Représentants locaux demandés.**

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :

M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LÉZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. FERRIÉ Fernand, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BÉZIERS. Tél. 46-63.
M. TUBERT Roger, 2, rue Maréchal-Joffre, PRADES (P.-O.).
M. CALVAYRAC Marius, à SIRAN (Hérault).

Les vendanges !!

Le pressoir **horizontal Vaslin** va-t-il détrôner nos méthodes de pressurage ?

Les essais de cet appareil, qui ont été faits dans notre région l'année dernière par les Etablissements Serrado, à Saint-Thibéry, les expositions faites par un certain nombre de nos commerçants en machines agricoles, les achats déjà effectués dans nos différentes régions viticoles et les démonstrations ambulantes (qui doivent avoir lieu dans les semaines qui viennent, pendant les vendanges), nous ont incités à nous informer sur ce sujet qui paraît intéressant.

Nous n'avons pour cela cru mieux faire que de parler à M. Bernier, le gérant des *Constructions Chalonnaises, à Chalons, Maine-et-Loire*, qui nous renseigna complaisamment.

Il ressort de cette conversation que cette méthode *Vaslin*, complètement différente de celles servant de base aux autres mécanisations du pressurage, est le fruit d'une longue application artisanale (35 ans depuis 1914) et d'une invention encore plus vieille puisque les premiers pressoirs horizontaux à cage tournante datent de 1900. Ils étaient moins pratique en ce temps-là, car il fallait les faire tourner à la main !

Les deux principaux avantages résident :

1° Dans l'économie de temps et de fatigue (60 à 80 % dans certains cas).

2° Dans la qualité des vins tirés par un traitement digne de la qualité des fruits traités) sans triturations, ni pressions exagérées.

Les Constructions Chalonnaises qui construisent ces appareils en grande série entendent prouver ce qu'elles avancent ainsi, dans les démonstrations dont il est question ci-dessus et qui seront annoncées par voie de presse.

Des livraisons peuvent encore être faites pour les vendanges.

Souhaitons que celà apporte une amélioration aux pénibles travaux de nos vendanges et à la qualité de nos vins.

Nous en reparlerons !

eaux, de petits lacs ou flaques de faible profondeur se réchauffant aisément sous l'action du soleil ;

c) flaques consécutives aux façons culturales de déchaussage qui retiennent en cuvette l'eau de pluie au pied de la souche ou dans la partie la plus basse du fossé de décavaillonnage lorsque celui-ci est orienté selon la ligne de plus grande pente ;

d) écoulement dan sdes vignobles en contre-bas situés au Midi des eaux pluviales tombant sur des terrains faisant falaise au-dessus du sol ;

d'origine artificielle ;

d) écoulement dans des vignobles en contre-bas situés au Midi des tiellement obstrués qu'il faut gonfler démesurément pour que l'eau arrive au bout ;

b) défaut d'étanchéité, pertes de ces mêmes canaux dont les berges, difficiles à entretenir, sont minées par les lapins ;

c) fuite des martelières de distribution, mal fermées ou à réparer ;

9° A la surface du sol de vignes dont la culture a été abandonnée, les feuilles mildiousées s'entassent à l'automne, les flaques s'y forment plus rapidement que dans les terrains labourés ; les foyers primaires y sont plus fréquents ;

10° Enfin, si les foyers primaires affectionnent, comme nous l'avons dit, certains lieux de prédilection, il n'en est pas moins vrai qu'en printemps excessivément pluvieux, où l'eau existe à peu près partout, ce sont les situations les plus chaudes qui sont à surveiller ; au contraire, au cours de printemps chauds, où le facteur température ne risque pas de faire défaut, ce sont les situations humides qui deviennent déterminantes pour la maladie ;

11° On est donc amené à constater le caractère insidieux du mildiou dans ses manifestations primaires qui, bien des fois, surprennent la vigilance du viticulteur.

2° **Multiplication des germes.**

Les premières taches s'étant formées, la pullulation des germes dans le vignoble est entre autres conditions fonction :

a) de la température du moment ;

b) de l'état hygrométrique de l'air ;

c) de l'état de la plante ;

d) du nombre et de l'importance des invasions antérieures, autrement dit bien souvent des pluies qui les ont provoquées.

*
**

a) Role de la température du milieu.

Elle est indispensable à la sortie des conidiophores (pédicelles émis en touffes au niveau des stomates par le mycélium vivant dans les tissus herbacés de la vigne), mais aussi à celle de leurs ramifications et influe donc sur le nombre des conidies qui les terminent ; autrement dit, sur la densité des germes par tache de mildiou.

C'est à partir de 13° que les conidiophores commencent à se montrer, l'optimum se situant vers 20° ; au delà de 25-27°, leur émission est très paresseuse.

La semaine du 16 au 23 mai, particulièrement chaude, facilitera la sortie dangereuse des conidiophores et la formation des conidies avant la grande pluie de 100 mm des 24 et 25 mai. Il y aura donc beaucoup de germes au moment de ces pluies.

D'autre part, la température détermine aussi l'évolution des conidies qui, dans les meilleures conditions (24° à 25°), demandent un peu moins d'une heure pour former et émettre des zoospores.

Enfin, la température facilite la contamination, c'est-à-dire l'opération à la suite de laquelle les zoospores émis par les conidies donnent un filament germinatif pénétrant par les stomates dans la feuille pour y développer la maladie.

A 18-20°, la contamination, c'est-à-dire l'attaque, a lieu en un peu moins de deux heures ; à des températures inférieures, voisines de 10° par exemple, la contamination est plus lente ; pour que celle-ci soit possible, il faut que l'eau persiste pendant plus longtemps sur les organes verts. Or, au printemps, alors que la température est encore assez basse, il peut arriver que le feuillage ait séché avant que la contamination se soit produite ; il n'en est pas de même des jeunes grappes avant floraison, donc encore à l'état d'inflorescences, qui gardent beaucoup plus longtemps entre les boutons et la charpente qui le supporte l'eau par laquelle la contamination a le temps de se réaliser.

C'est ce qui peut expliquer les cas de destruction précoce des grappes constatés dans la vallée du Libron (Hérault) en 1946, où des vignes d'Aramon avaient, dès le mois de mai, neuf à dix grappes sur quinze tordues en S, donc atteintes de mildiou, alors que le feuillage ne présentait que de rares taches.

b) Action de l'état hygrométrique.

Pour une température convenable, les conidiophores n'apparaissent pas au-dessous de 94° d'humidité, mais au fur et à mesure que l'état hygrométrique se rapproche de la saturation, c'est-à-dire de 100°, les conidiophores deviennent de plus en plus nombreux.

Par la suite, l'humidité de l'air continue à conserver aux conidies leur faculté germinative.

Pour ces deux raisons, l'élévation du taux de vapeur d'eau est favorable à l'aggravation de la maladie.

Nous avons comparé les observations hygrométriques relevées au domaine de Tavernel (1), entre Arles et Beaucaire, et à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier du 27 juin au 27 août.

Il se trouve, comme le montrent les figures ci-contre, qu'à Montpellier, à 2 mètres sous abri, l'état hygrométrique est nettement inférieur à 94° puisqu'il se situe souvent aux environs de 70 à 80°, tandis qu'à Tavernel l'état hygrométrique est beaucoup plus élevé et favorable à la naissance et à la conservation des conidies. Dans ces

(1) Observations mises gracieusement à notre disposition par le propriétaire du domaine, M. M. Amphoux, que nous remercions ici.

conditions, pour des pluies et des températures identiques à Montpellier et à Beaucaire, les secondes seront beaucoup plus dangereuses et, au bout de quelques invasions, la situation de la plaine de Beaucaire risque d'être beaucoup plus grave que celle de Montpellier.

Les brouillards épais, persistants, de la région du delta du Rhône

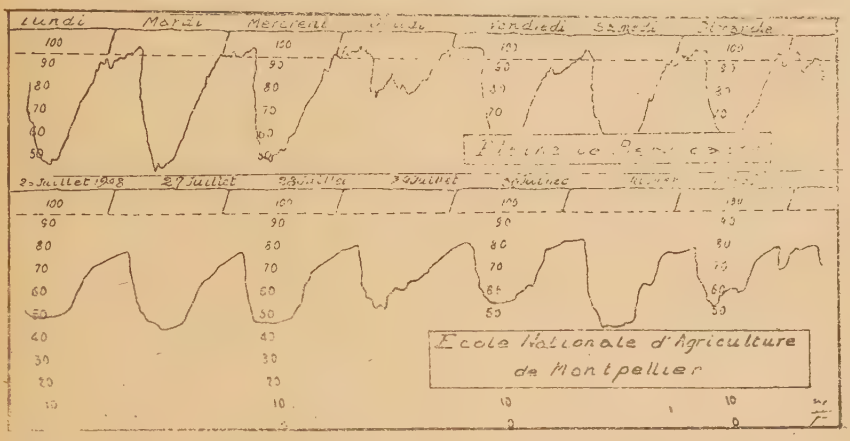


Fig. 3. — Graphique montrant les différences d'humidité de l'air à Beaucaire et à Montpellier.

créent, lorsque le mistral ne vient pas les chasser, un climat favorable à la plus grande fertilité des taches, à la sortie des conidiophores, à la conservation des conidies qui ne se dessèchent pas et peuvent germer sur le feuillage et le contaminer dès la formation des premières gouttes d'eau de pluie.

(à suivre).

G. Bernon
Maître de conférences de viticulture,
Directeur de la Station régionale
d'avertissements viticoles.

UNE VIEILLE RICHESSE QUI SE MEURT : L'OLIVIER

COMMENT RELEVER NOTRE OLÉICULTURE

(SUITE)

IV. — AVENIR DE NOTRE OLÉICULTURE

Ce brusque réveil de l'olivier est-il le prélude d'une nouvelle ère de prospérité ou deviendra-t-il encore plus qu'un souvenir glorieux dans l'agriculture méridionale ? La vague de mort s'étendra-t-elle toujours et devrons-nous bientôt mettre l'olivier au rang des cultures historiques, comme la riche culture de la garance du Comtat-Venaissin ?

On pourrait se demander si le petit sursis de gloire dont il bénéficie depuis 1940 n'est pas un chant du Cygne, une oraison funèbre pour la culture de l'olivier en France ! Croyons plutôt à un hymne de résurrection et souhaitons que cet arbre participe de nouveau à la renommée et à la fortune de nos régions méridionales.

Il n'est certes pas question de redonner à l'olivier sa prospérité d'antan, car il est encore moins question de le restituer aux riches plaines viticoles, mais il est absolument nécessaire d'assurer l'exploitation des oliveraies subsistantes. La vigne et les arbres fruitiers ont à peu près pris tout ce qu'ils pouvaient prendre, et de nos jours l'olivier occupe des lieux d'où nulle autre culture ne risque de le chasser. S'il quitte ces derniers refuges, ce sera pour faire place à la *garrigue* et au *maquis* que l'incendie et l'érosion, selon le cycle habituel, réduiront rapidement en désert.

Il faut, en effet, ne pas oublier qu'un autre aspect non moins important de l'abandon des oliveraies est celui de l'érosion du sol. Le Midi de la France est annuellement ravagé par les incendies de forêts qui prennent naissance dans la garrigue, consécutive aux oliveraies abandonnées.

Après l'incendie, le sol nu, soumis aux précipitations orageuses du climat méditerranéen, est rapidement lavé et dégarni de sa terre arable. Les vergers d'oliviers entretenus et désherbés constituaient autrefois d'efficaces coupe-feux et permettaient ainsi une bonne conservation du capital foncier.

Pour préparer et assurer l'avenir de notre production oléicole, il faut, comme pour toute autre production, organiser et suivre un programme portant sur les recherches scientifiques, les améliorations techniques et sur les problèmes économiques.

A. — Sur le plan technique. — Un très gros effort est à faire dans ce domaine. Si l'agriculture française en général souffre d'un très grand retard sur celle des autres nations puissamment organisées, la branche oléicole en possède le même défaut, et à une échelle encore plus grande.

Il faut, d'une part, rechercher les meilleures méthodes de culture et, d'autre part, les faire connaître aux agriculteurs. Ce sont les rôles essentiels de la *recherche* et de la *vulgarisation*, celle-ci étant le complément indispensable de celle-là.

1° *La recherche* a été confiée à la *Station d'oléotechnie de Bel Air*, centre qui est rattaché à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Son rôle principal est l'étude méthodique des principales variétés d'oliviers, la recherche des moyens techniques propres à intensifier leurs cultures, le perfectionnement des luttes antiparasitaires, sans compter les améliorations industrielles des procédés d'huilerie et de confiserie.

Signalons, en passant, que la station de Bel-Air possède une magnifique collection d'oliviers où sont représentées les principales variétés d'olives d'huilerie et de confiserie cultivées dans la Métropole et à l'étranger. Chaque année, de nombreux greffons y sont prélevés et expédiés à la demande de différentes régions oléicoles du Midi et de l'Afrique du Nord.

Par ailleurs, une pépinière, créée et entretenue avec soin, permet la fourniture annuelle de jeunes plants malheureusement en nombre trop restreint par rapport aux demandes importantes qui sont faites.

Si son champ d'action est très vaste, les questions d'urgence doivent actuellement, je crois, s'orienter sur le choix des variétés et sur la lutte contre les parasites.

— *Le choix des variétés* pose un problème très délicat quant à sa complexité et son étendue. Complexe par la grande confusion qui règne dans la nomenclature des variétés et étendu par les nombreuses et différentes régions qui les cultivent. C'est ainsi qu'une olive nettement déterminée est baptisée de noms différents selon la localité et la région, alors que des noms identiques sont donnés à des variétés absolument différentes. Il est donc assez difficile de travailler sur de telles bases.

Les différentes variétés qui existent sont nées du hasard, des semis, et l'homme s'est borné au cours des siècles à faire une sélection progressive qui a permis de conserver jusqu'à nos jours les seuls types intéressants. Ce qui fait que le choix est déjà réalisé dans tous les milieux et que chaque région possède sa ou ses variétés nettement adaptées aux circonstances locales.

Malgré cette répartition plus ou moins ordonnée, il existe maints endroits où des variétés ne donnent pas satisfaction, ne correspondent plus aux nouvelles exigences techniques et économiques et qui doivent de ce fait être remplacées. Cette substitution de variétés doit se faire avec précautions et si le surgreffage, en lui-même, constitue une opération toujours aisée, le choix du greffon, par contre, demande beaucoup de discernement. Avant toute introduction d'une nouvelle variété d'olive dans un verger, il faut savoir si la variété choisie pourra y prospérer en tenant compte de son lieu d'origine.

C'est ainsi que la « Picholine » de la vallée du Rhône peut être implantée dans presque toute la zone de l'olivier, alors que la « Tanche », cultivée sur les coteaux chauds et abrités du Nyonsais (Drôme) paraît perdre tout intérêt si elle quitte ces lieux d'élection. Comme pour toutes variétés fruitières, le facteur d'adaptation de l'olive joue donc un rôle de premier plan.

Je reviendrai plus loin sur cette question quant au choix, sur le plan économique, des variétés *d'huilerie* ou de *confiserie*.

— *La lutte antiparasitaire* présente une importance plus grande que ce qu'on le croit couramment. Si les travaux de taille et fumure entrent peu à peu dans les mœurs de nos agriculteurs, ils restent par contre entièrement réfractaires à l'application des traitements insecticides et fongicides. Cette question leur échappe, et il ne leur viendrait pas à l'idée de parcourir l'oliveraie avec un pulvérisateur ! Et pourtant, que ce soit les champignons ou les insectes, chaque année la production se trouve considérablement réduite en qualité et quantité par les dégâts causés sur le bois, les feuilles et les fruits.

Presque tout est à faire dans ce domaine, et, à part le « *Neiroun* », le *Cycloconium* et la *Teigne*, qui sont des parasites graves, mais vulnérables, le *Dacus oleae* est l'ennemi le plus redoutable de nos vergers d'oliviers. Car l'olive, comme tout fruit qui se respecte, a également

SITUATION ACTUELLE ET MOYENNE DE L'OLEICULTURE FRANÇAISE

Départements Oléicoles	Nombre de Commun. oléicoles	Nombre d'Oléiculteurs	Superficie moyenne	Nombre d'oliviers	Production moyenne d'olives			Total	Rendement moyen d'olives par arbre
					à huile	de table			
						vertes	noires		
			Hectares		Quintaux	Quintaux	Quintaux		Kgs
Alpes-Maritimes. .	114	11 215	10 000	1.235 000	71 290	165	6.100	77.550	6 3
Ardèche. . . .	88	5.320	2 000	370 000	11.230	145	100	11 500	3.1
Aude.	45	253	200	21.000	830	70	10	900	4.2
Basses-Alpes. . .	87	4 218	3.000	402.000	7.700	70	50	7 800	1.9
Bouches-du-Rhône.	102	7.994	9.000	1.375 000	58.480	2.880	1.370	62 750	4.5
Corse	143	6.196	10.000	1.375 000	34 590	30	200	34 800	2 5
Drôme.	59	3.285	3 000	515 000	13.460	120	6 000	19.600	3 8
Gard.	322	24.193	14.000	2 735 000	63.680	21 730	4 500	89 900	3
Hérault. . . .	219	8.391	4.000	645.000	24.470	12 360	850	37 700	5.8
Pyrénées-Orientales.	75	2.075	1 000	150 000	4 110	180	20	4 300	2 2
Var.	135	17.076	17 000	2.400 000	102 120	950	550	103 600	4.3
Vaucluse. . .	114	12 133	8 000	1 300.000	27.840	520	1.730	30.100	2 3
Totaux et Moyenne .	**1.053**	**102 349**	**81.200**	**12,523.000**	**419.800**	**39.220**	**21.480**	**480.500**	**3.65**

« sa mouche » qui, certaines années, fait subir de très lourdes pertes à la production. Les moyens de lutte employés jusqu'ici ont donné des résultats très aléatoires, mais il faut croire que les récents travaux sur les insecticides de synthèse permettront les plus grands espoirs (D. D. T. et autres).

M. Bonnet, directeur du Service régional d'oléiculture de France, a organisé, en 1946 et en 1947, des essais de lutte contre la mouche par l'emploi du D. D. T. Il ne lui a pas été possible d'en tirer des résultats concluants par suite de l'absence du parasite durant ces deux années de référence. Certains auteurs signalent une très bonne efficacité, d'autres un échec presque total pour le D. D. T. employé soit en poudrage, soit en pulvérisation.

Tout reste donc à faire dans ce domaine, et la difficulté de la lutte tient surtout des mauvaises connaissances sur la biologie de l'insecte. Il y a des années à forte invasion de « Dacus » et d'autres où il est inexistant. Les conditions climatiques et surtout microclimatiques sont certainement celles qui régissent l'abondante apparition ou la disparition presque complète du parasite. Quand on connaîtra ces différents points, la lutte sera gagnée, car ce qui fait défaut ce n'est pas l'existence d'un bon dachicide, mais la connaissance de ses modalités d'application.

C'est pourquoi la station de Bel-Air, en relation avec la Direction des Services oléicoles et le Laboratoire d'entomologie de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, organise actuellement une étude approfondie sur la vie de la mouche et sur les meilleurs moyens pour la détruire. Le problème de la mouche de l'olive est celui de l'entomologie méditerranéenne qui fait couler le plus d'encre. Toutes les méthodes offensives de lutte recherchent l'intoxication alimentaire des « Dacus » au cours de la période précédant l'acte de ponte.

Il est à noter que l'Italie étudie sérieusement le problème puisqu'un crédit de 10 millions de lires servira cette année à financer les expériences relatives à l'emploi du D. D. T.

Si l'oléiculteur est actuellement désarmé contre le *ver de l'olive,* il peut et il doit par contre mettre facilement fin aux dégâts causés par la *Teigne* et le *Cycloconim oleaginum* (Œil de paon). Un traitement mixte de bouillies cupro-arsenicales devrait chaque année assurer la santé et la productivité de nos arbres. Cette pratique est d'ailleurs très courante dans la Drôme où la « Tanche » est une variété excessivement sensible au Cycloconium ; c'est d'ailleurs pourquoi la Drôme est à peu près le seul département où l'on traite régulièrement.

Il faut évidemment dire que l'efficacité de la lutte restera nulle tant qu'elle se fera, en admettant qu'elle existe, au stade individuel. A lutter, il faudrait en effet organiser une action collective intéressant toute une région de production. Comment vouloir enrayer la marche du *Dacus* si l'on ne prend pas soin de le combattre partout où il se trouve ? En oléiculture, mieux que dans toute autre production fruitière, les quantités considérables d'arbres isolés et abandonnés dans la nature sont autant de foyers d'infection qui entretiennent et assurent la pérennité de l'insecte.

2° *La vulgarisation* est le prolongement naturel de la recherche en permettant de donner à celle-ci tout son effet. Elle dispense aux agri-

culteurs le bénéfice des nouvelles techniques agricoles, les fait connaître et apprécier et, grâce à elle, s'améliorent chaque jour les conditions de vie sociale de nos ruraux.

La vulgarisation, depuis le simple tract jusqu'à la séance cinématographique, parvient à s'immiscer dans tous les milieux agricoles pour atteindre les exploitations les plus modestes et les plus reculées.

Ce rôle important est patronné par le *Service régional de l'Oléiculture,* siégeant à Marseille (17, boulevard André-Aune). Sa mission de propagande et de vulgarisation, orientée aussi bien sur le côté technique qu'économique, trouve son écho dans chacun des départements oléicoles, dans lesquels il est en relation constante avec les Directions des Services agricoles. Il établit chaque année avec elles un programme d'action qui est développé par tous les moyens utiles :

a) *par l'enseignement* donné, sur le plan départemental, dans les écoles saisonnières spécialisées et, sur le plan régional, à l'Ecole supérieure temporaire d'oléiculture créée par l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Cette école reçoit chaque année 10 à 15 élèves qui, après examen, obtiennent le diplôme de *Moniteur de taille d'oliviers*. Les moniteurs qui, en général, sont des éléments jeunes, constituent des vulgarisateurs de premier ordre. (Photos A).

Dans le département de l'Hérault fonctionne, depuis cette année, une « Ecole saisonnière oléicole » placée sous la conduite d'un moniteur diplômé. De février à avril, ce moniteur a enseigné dans 12 centres communaux rassemblant un total de 300 élèves. Des écoles analogues fonctionnent dans les départements du Var, Bouches-du-Rhône et Drôme.

En Algérie, sont organisés des cours de taille de l'olivier qui sont donnés par des moniteurs. Les cours durent trois semaines et visent la formation d'ouvriers spécialistes et de moniteurs. Depuis 1942, ces écoles de taille ont accordé plus de 350 diplômes.

Au Portugal, on a également compris que la taille était une opération indispensable dans la culture de l'olivier et que d'elle dépendait essentiellement la longévité de l'arbre, son état sanitaire ainsi que l'importance et l'économie de sa production. Tous les ans, après la cueillette des olives, on donne des cours pratiques de taille réalisés dans les centres ruraux. Les élèves y reçoivent l'enseignement par des techniciens de l'Etat pendant plus d'un mois, suivant un programme bien établi. Beaucoup de cours sont réalisés sur la demande de groupes de propriétaires d'une région ou bien des syndicats agricoles, toutes les dépenses étant à leur charge.

A la fin des cours, les élèves sont soumis à un examen et reçoivent une carte professionnelle dont la validité est de deux ans. Passé ce délai, ils se présentent à des cours spéciaux de récapitulation durant quatre à huit jours pour contrôler leur capacité et corriger leurs défauts. C'est ainsi qu'à ce jour le Portugal a créé 236 cours fréquentés par 3.012 ouvriers, dont les diplômés figurent annuellement dans une liste publiée à l'usage des propriétaires d'oliveraies.

(à suivre)

R. Marsolat,
Ingénieur des Services agricoles de l'Hérault.

Chronique du Machinisme

Démonstration de tracteur vigneron

Mardi 12 juillet a été présenté dans une exploitation des environs de Montpellier, le nouveau tracteur à chenilles Bernard BT 14.

Le petit tracteur Bernard BT 2 était bien connu pour sa robustesse et sa simplicité, mais les utilisateurs lui reprochaient sa trop faible puissance (4-6 cv.) qui ne lui permettait pas, sauf terrain très facile, de tirer plus de trois socs à une allure lente.

Le nouveau tracteur d'une puissance de 15 cv. paraît bien adapté aux vignes à 1 m. 50 d'écartement, il tire 5 socs à une vitesse supérieure à celle du cheval. Il passe facilement dans la vigne, grâce à ces 0 m. 78 de large et au carénage que M. Bonnefon lui a aménagé et qui permettait son passage aisé sans aucun dégât le 12 juillet, dans une vigne à 1 m. 50 d'écartement et de végétation moyenne.

Ce tracteur pourra être équipé aussi d'un mot — Diésel — Son prix est de 570.000 francs.

Pour les lecteurs particulièrement intéressés, voici les caractéristiques mécaniques de ce tracteur.

Poids : 1.340 kgr. ;
Longueur : 2 m. 20 ;
Largeur : 0 m. 78 ;
Hauteur : 1 m. 49 ;
4 vitesses avant ;
2 vitesses arrière ;
Moteur monocylindrique 4 temps.
Traction avant, évitant le cabrage.

Tous accessoires vignerons tels que : charrue vigneronne à 5 socs, jeu de 5 ou 7 dents de scarificateur, cultivateur à 7 ou 9 dents flexibles, pulvériseur à disques, remorque 2 à 3 tonnes, bisoc pour champs, brabant, attelages spéciaux pour sulfateuses et poudreuses, faucheuses, etc., poulie pour actionner machine fixe (15 cv.).

R. Lacombe.

QUESTIONS DIVERSES

Phosphates de chaux des Corbières

A la suite de l'article sur les phosphates de chaux du Midi de la France, publiée par le *Progrès agricole et viticole* du 1-8 mai 1949, on nous fait remarquer que dans les Corbières existent des gisements analogues à ceux signalés dans les Pyrénées centrales, et que leurs ressources doivent également être très importantes.

Cette observation est parfaitement exacte et d'ailleurs le *Progrès agricole et viticole,* du 12 juin 1938, en avait déja fait mention.

Ces gisements audois s'étendent sur une longueur Est-Ouest, d'une quarantaine de kilomètres, partant de la vallée de l'Aude, vers Alet, pour aboutir vers Quintillan. C'est une région extrêmement tourmentée au point de vue géologique, dans laquelle d'innombrables failles et charriages amènent des superpositions parfois déconcertantes.

Comme dans les Pyrénées, la couche à lydiennes qui renferme les phosphates de chaux se trouve au contact des deux terrains : dévonien et carbonifère ; occupant la partie basse de ce dernier. Son épaisseur est extrêmement variable ; parfois réduite à un simple filet et, d'autres fois, atteignant 2 mètres et plus. En de très nombreux points d'ailleurs, elle n'a pas été fouillée.

Des travaux d'exploitation y ont été ouverts à Alet, à Bouissé et à Salza. On était en présence de nodules noirs, à 70-72 % de phosphate tricalcique, disséminés dans des schistes eux-mêmes phosphatés, mais à basse teneur. Ces entreprises n'ont été qu'éphémères pour les mêmes raisons, aussi nous pensons que tôt ou tard ces gisements seront travaillés à nouveau. En de nombreux points, on pourra faire d'une pierre deux coups, car dans les terrains dévoniens et à leur partie supérieure, existent des minerais de manganèse qui y gisent en amas plus ou moins importants.

Nombre de ces amas ont été déjà enlevés et, si pour le moment tout y est inactif, on a la certitude qu'il en reste au moins autant qui sont pratiquement vierges ; or, en exploitants le manganèse, les mêmes installations d'extraction pourront atteindre les phosphates.

Nous rappelons que les mêmes phosphates existent encore dans la montagne Noire, vers Vieussan et St-Nazaire-de-Ladarez (voir *Progrès agricole* du 12 juin 1938) en quantité peut-être plus importante encore qu'en nul autre point. Si de récentes tentatives d'extraction qui y ont été faites ont échoué, c'est certainement qu'on n'a pas employé les méthodes toutes particulières de travail que demandent de tels minerais.

V. C.

PARTIE OFFICIELLE

Prix des graines oléagineuses métropolitaines de la récolte 1949

(*J. O.* 28 août 1949, p. 8.659)

Le secrétaire d'Etat aux affaires économiques et le ministre de l'agriculture.

Arrêté :

Les prix limites des graines oléagineuses métropolitaines de la récolte 1949, rendues organismes stockeurs, sont fixés ainsi qu'il suit au 100 kgr. :

Colza, navette, tournesol, carthame, chou, moutarde blanche, soya (variétés noires).	6.000 fr.
Lin, ricin, œillette, soya (variétés jaunes). .	7.200 fr.
Cameline.	5.400 fr.

Graines de récupération, sanves, ravenelles, etc. . . . . 2.400 fr.

—«0»—

Décret n° 49-1223 du 6 septembre 1949, relatif à la fabrication des piquettes, à la commercialisation des vins provenant de cépages interdits, à la concentration des vins.

Article 1. — Cessent d'être applicables à dater de la publication du présent décret :

1° les dispositions de l'article 4 de la loi susvisée du 16 novembre 1942, relatives à la fabrication des piquettes ;

2° l'article 3 de la loi susvisée du 16 novembre 1942, suspendant les dispositions de l'article 313 du code du vin, relatives à la commercialisation des vins provenant des cépages interdits ;

3° l'article 5 de la loi susvisée du 16 novembre 1942, interdisant provisoirement la concentration de vins ou de moûts destinés à être vendus pour la consommation de bouche, sous forme de boissons n'ayant pas reçu une addition d'alcool.

—«0»—

Arrêté du 30 août 1949 portant fixation pour la campagne 1949-1950 du prix des alcools autres que l'alcool de betteraves

(*J. O.* du 8 septembre 1949)

Article 1. — Les prix des alcools de pommes, de cidres, de vins et de marcs, de mélasses, de grains, des alcools divers et alcools de synthèse, à provenir de la récolte 1949-1950 ou produits en 1949-1950, sont fixés par référence au prix de l'alcool de betteraves de la campagne 1948-1949, prévu à l'article 6 de l'arrêté du 14 avril 1949.

Article 2. — Les prix des alcools de pommes et de poires pour la campagne 1949-1950, des cidres ou poires produits pendant la campagne 1949-1950 et présentant les caractéristiques prévues par les décrets et règlements rendus en exécution de la loi du 1er août 1905, des vins et des marcs provenant de la récolte 1949-1950, des mélasses de la campagne 1949-1950, des alcools de grains et alcools divers, ainsi que des alcools de synthèse produits pendant la campagne 1949-1950 sont, en exécution des dispositions de l'article 1 du présent arrêté, fixés ainsi qu'il suit :

Alcools produits dans la limite des contingents établis par l'article 2 du code des contributions indirectes et provenant de la distillation :

Désignation	Rectifié extra-neutre	Type Midi minimum 94°	Flegmes minimum 90°	Autres Flegmes eaux-de-vie
	frs	frs	frs	frs
1° des pommes ou des poires.	15.996	«	15.790	15.660
2° des cidres ou poirés. . .	18.541	«	18.340	18.210
3° des vins.	19.632	19.430	19.390	19.300
4° des marcs de raisin dilués ou non.	11.634	11.430	11.390	11.300

5° des mélasses indigènes de la campagne 1949-1950. . .	4.944	«	4.796	4.648
6° des grains, alcools divers et de synthèse.	4.363	«	4.215	4.067

Article 3. — Les alcools provenant des mélasses indigènes des campagnes antérieures à 1949-1950 seront payés au prix fixé pour chacune de ces campagnes.

Article 4. — Pour les alcools rectifiés extra-neutres répondant aux conditions de recette fixées pour cette catégorie d'alcool, le prix indiqué à l'article 2 s'applique à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Article 5. — Toute révision du prix de l'alcool de betteraves, tel qu'il est établi par l'article 1 de l'arrêté du 14 avril 1949, entraînera un alignement correspondant des prix indiqués à l'article 2 ci-dessus.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Centre d'études Alberto Marone. — A la Faculté d'Agronomie de l'Université de Turin est annexé un « *Centre d'études Alberto Marone Cinzano pour la spécialisation en viticulture et œnologie* ».

Sont admis dans ce cours de spécialisation 12 élèves, les agronomes, chimistes et ingénieurs lauréats.

La durée du cours est d'une année et comprend trois périodes :

a) enseignement théorique à la *Faculté d'Agronomie de Turin ;*

b) chimie œnologie et microbiologie à la *Station œnologique d'Asti ;*

c) applications viticoles et œnologiques à *l'Institut agronomique spécialisé pour la viticulture et l'œnologie d'Alba.*

Les matières enseignées sont les suivantes :

1° *Fondamentales* : viticulture ; industrie œnologique ; microbiologie œnologique ; constructions et mécanique viticoles et œnologiques.

2° *Complémentaires* : maladies de la vigne ; économie et comptabilité appliquées ; législation ; commerce.

=«O»=

Ecole d'Arboriculture fruitière et d'Agriculture de Fazanis. (Sainte-Livrade-sur-Lot), à Tonneins (Lot-et-Garonne). — La date de la rentrée scolaire est fixée au lundi 3 octobre, dans la matinée.

=«O»=

XXIIme Congrès international de chimie industrielle. — Barcelone, 23-30 octobre 1949. — Le XXIIme Congrès international de chimie industrielle aura lieu à Barcelone, du 23 au 30 octobre prochain.

Ce grand rassemblement de la Chimie appliquée marquera une étape importante dans la reprise des relations internationales entre les pays méditerranéens.

Conformément à la tradition des Congrès internationaux de chimie industrielle, plusieurs journées sont consacrées à des visites d'usines et à des excursions.

Dès l'ouverture du Congrès, un numéro spécial de *Chimie et Industrie* contenant la composition des différents Comités, le titre, l'horaire et les résumés des communications, sera remis, avec un insigne, à chaque congressiste.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Société de chimie industrielle, 28, rue Saint-Dominique, Paris (VII^me^).

=«o»=

Beaujolais. — Les vendanges sont commencées dans le Beaujolais et le Lyonnais.

M. André, directeur du Laboratoire d'Œnologie de Villefranche, annonce de très bons vins, mais... un rendement faible.

Erratum. — Article Marcel Biron, *Progrès agricole* du 21-28 avril, p. 132. 3^me^ ligne des conclusions : lire : bien avant *la fin* de la fermentation.

BIBLIOGRAPHIE

J. Lachaume et G. Bellair. — **Champignons sur couche** et autres espèces cultivables (13^me^ édition). — Un ouvrage de 116 pages 18×12, avec 36 illustrations. Prix : franco 155 fr. — Librairie de la Maison rustique, 28, rue Jacob, Paris (6^me^). — C.C.P. Paris 209-39.

La culture du champignon de couche est l'objet d'une industrie bien connue, mais elle peut être aussi domestique ou familiale pour peu que l'on suive exactement la bonne méthode. L'ouvrage aujourd'hui classique de Lachaume et Bellair, donne avec une grande clarté et une grande précision toutes les indications pour que chacun puisse mener à bien ces deux cultures.

—«o»—

Jean Feytaud, professeur à la Faculté des Sciences de Bordeaux. — **La pomme de terre,** Presses universitaires de France, 108, boulevard Saint-Germain, Paris (6^me^).

Nouveau venu dans la collection « Que sais-je ? », ce petit livre fait « le point des connaissances actuelles ».

—«o»—

Revue de législation agricole. Editions du Prétoire, 31, rue du Docteur-Roux, Paris (XV^me^). — N^os^ 5-6, juillet-août 1919.

R. Maspétiol, conseiller d'Etat. — *L'accès des jeunes à l'exploitation agricole.*

J. Mégret, avocat. — *Le Statut de l'exploitation agricole.*

C. Craplet, docteur vétérinaire. — *La garantie des vices rédhibitoires des animaux domestiques.*

BULLETIN COMMERCIAL

Métropole. — *Aude.* — Carcassonne (17) : récolte 1949 : 400 francs le degré-hecto ; récolte 1948, 9 à 12° : 420 à 440. — Lézignan-Corbières (14) : récolte 1949 : pas de cote ; récolte 1948 : Corbières-Minervois, 10 à 12° : 430 à 450. — Narbonne (15) : récolte 1949 : 9 à 11° : 400 ; récolte 1948 : pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (19) : récolte 1949 : 400 à 410.

Gard. — Nîmes (19) : récolte 1949 : 400 à 410.

Gironde. — Bordeaux (15) : V. C. C. rouge et blanc : 4.000 francs le degré-tonneau.

Hérault. — Béziers (16) : récolte 1949 : 400 à 410 ; récolte 1948 : 410 à 430. — Montpellier (20) : récolte 1949 : 400 à 410. — Sète (14) : vins de pays 1949 : 375 à 390 ; vins de pays 1948 : 410 à 430 ; vins d'Algérie 1949, 11 à 13° : 440 à 485 ; vins d'Algérie 1948, 11 à 15° : 445 à 520.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (17) : récolte 1949 : 400 à 405 ; récolte 1948 : pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (17) : récolte 1949 : 400.

Algérie. — *Alger* (17) : récolte 1949, vin libre 9 à 12°5 (suivant choix) : 330 à 400 ; rosé, 11°, premier choix : 365. — *Oran* (16) : vin libre, livraison immédiate : 385 à 400 ; livraison courant septembre : 375 à 400.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Corrida qui doit avoir lieu à Nîmes le 25 septembre, il sera délivré des billets d'aller et retour comportant une réduction de 40 % sur le plein tarif, en toutes classes, aux voyageurs utilisant les trains ci-après :

Ligne « Lyon-Nîmes » : arr. train 903, 12 h. 45, dép. train 914, 17 h. 51.

Ligne « Marseille-Nîmes » : arr. train LB, 10 h., dép. train BL, 18 h. 30.

Ligne « Béziers-Nîmes » : arr. train 426, 10 h. 28, dép. train 427, 18 h. 22.

Ligne « Avignon-Nîmes » : arr. train 451, 12 h. 55, dép. train 482, 18 h. 41.

Ligne « Alès-Nîmes » : arr. train 1487, 8 h. 50, dép. train 1480, 18 h. 47 et arr. train 1115, 12 h. 27, dép. train 1486, 20 h. 45.

Ligne « Le Vigan-Nîmes » : arr. train 2843, 10 h. 22, dép. train 2846, 18 h. 35.

Ligne « Le Grau-du-Roi-Nîmes » : arr. train 9338, 9 h. 57, dép. train 9339, 18 h. 10.

Ligne « Montpellier-Nîmes » : arr. train 478, 12 h. 29, dép. train 457, 18 h. 28.

Ces billets auront une validité limitée à un jour, sans possibilité de prolongation. Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix perçu pour un adulte.

Il est également consenti aux voyageurs en groupe de 10 et au-dessus, empruntant d'autres trains, une réduction de 30 %.

Se renseigner aux guichets des gares.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

Contre

MILDIOU
OIDIUM

Traitez
SANS CHAUX
SIMULTANÉMENT
avec

CUIVRE GIGNOUX
oxyde cuivreux à 50% de cuivre métal

TRAITEMENT COMBINÉ

pulvérisation liquide 50% soufre libre

SULFOSOL

Demandez
Notices, Prix
Liste Dépositaires
à :

Bureau régional
R. ESCOURROU
25, rue de Rémusat - TOULOUSE

GIGNOUX & Cie
32, rue de la République - LYON

TRAITEMENT MIXTE
EN SOUFRAGE A SEC
contre
OÏDIUM et VERS DE LA GRAPPE

Gesasoufre

4 POUR CENT DE DDT 84 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE

Distributeurs: LE FLY-TOX et ST-GOBAIN

26

Ne laissez plus abîmer vos plantations par les lapins sauvages,

LE CHASSE-LAPINS

les tient éloignés.

Agent pour le Languedoc :

AUSSET, Rue des Frères-Mineurs, NIMES

Fabriqué par les Produits STICKER, Villeneuve (Gard)

RÉFRACTOMÈTRES

Pour le contrôle de vos vendanges

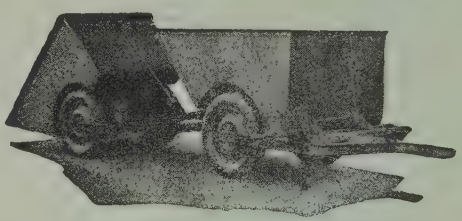
Ets A. BERTAUD

22, Boulevard Françoise-Duparc

MARSEILLE

TÉL. GARIBALDI 39-93, 39-94

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges



Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

— CASTELNAUDARY (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 189, r. Sadi-Carnot, **ALGER**; 16, bd Lescure, **ORAN**

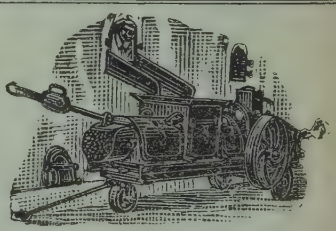
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (HÉRAULT)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



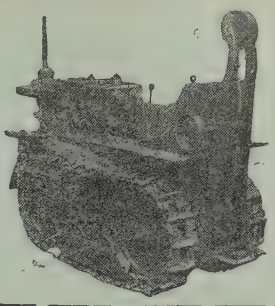
(Déposée France et Etranger)

Pressoirs « Minibourbes »

ARD. DIESEL 24 cv. largeur 0m 72 et 0m 78

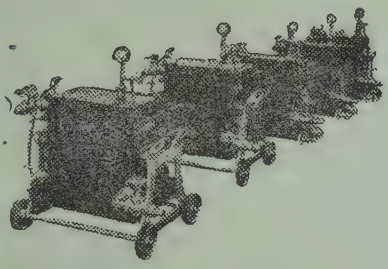
VITICHENILLE 10/20 largeur 0m 66

imcomparables
pour la **viticulture**
font leurs preuves **depuis 20 ans**



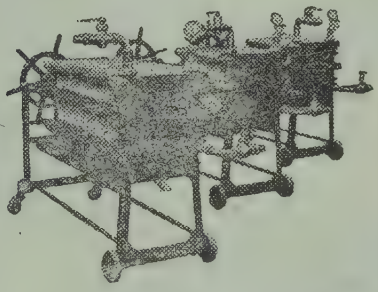
Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

BAUCHET-TRACTEURS - 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Ne perdez plus de Lapins

Vaccinez préventivement

Avec le **CUN-VACCIN** polyvalent employé depuis 20 ans par des milliers d'éleveurs.

Ajouter **AVICUNYL** à l'eau de boisson et **TONICEINE** à la nourriture.

Pour le traitement préventif et curatif des maladies des volailles et des lapins, veuillez nous consulter

Renseignements et notices gratuits sur demande aux

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,

VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul
80, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

LAIT DE CUIVRE CONCENTRÉ
COLLOÏDAL 33 pour cent DE CUIVRE

Pour tous vos **sulfatages**, *seul ou mélangé avec soufre ou insecticides*
Le plus **puissant anticryptogamique homologué** *par le Minist. de l'Agr.*

VIGNE - ARBRES FRUITIERS
TRAITEMENTS D'HIVER DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ
Concessionnaires demandés
Commandes, renseignements s'adresser à P.-A. LACAZE, agent régional, 7, rue Tolosane, TOULOUSE

C'est un Produit : Société SELOXYDE, TARBES
Etablissements KULMANN, PARIS

Exigez de votre fournisseur
les Engrais complexes
O.N.I.A.
12, 12-20 et 20, 20-0
qui assurent aux récoltes
ABONDANCE et QUALITÉ

Pépinières Joseph GOYARD

MAISON FONDÉE EN 1900

Etablissements avec Directions autonomes à :

EPERNAY (Marne). Téléph. 3-11.
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M^lle). Téléph 49-98.
MAISON-CARREE (Alger). Téléph. 752-44.
AIN-TEMOUCHENT (Oran). Téléph. 0-36.
EL-KSEUR (Constantine). Téléph. 0-17.
TUNIS, 10, rue Jean-le-Vacher. Téléph 21-18.
BOUFEKRANE-MEKNES (Maroc). Téléph. 0-07.

— Toutes variétés de vignes, greffées et non greffées, garanties —

Champs d'expériences et PRODUCTEURS DIRECTS des meilleurs numéros anciens et nouveaux

IMPORTANTES PEPINIÈRES, 200 Hectares de vignobles et Pieds-mères

LA MARQUE
CUPRA
DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES de CUIVRE TECHNIQUES 50 et 56-57 %
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE de CUIVRE 16-25 et 32 %
DÉCHETS DE TABACS POUR AMENDEMENTS

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

SOUFRE TRITURÉ VENTILÉ

PROVENANT
DU MINERAI NATUREL DE NARBONNE

■

MINERAI DE SOUFRE DE NARBONNE
NATUREL CONCENTRÉ

DOSAGE 48 POUR CENT DE SOUFRE LIBRE
FINESSE 95 POUR CENT AU TAMIS 200

■

ASSURENT LA PROTECTION
TOTALE DE LA VIGNE
contre l'Oïdium

●

PRODUITS FRANÇAIS DE LA
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges V. — PARIS

BOITE POSTALE 29. — NARBONNE (AUDE)

Quand vous écrivez

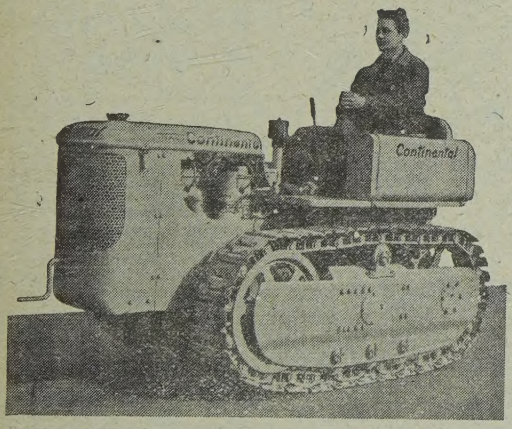
à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Tract Continental



DIESEL
- CB 70 — NORMAL ÉLARGI
- CP 60 — NORMAL
- CD 40 — VIGNERON STANDARD

ESSENCE-PÉTROLE-DIESEL
- CB 25 — VIGNERON STANDARD

Largeur hors tout 0 m. 85 ou 1 m.

■

Demander notice **PAV**

Éts RICHARD Frères, 17 à 21, rue de Saint-Cyr
LYON
Tél. Burdeau 75-53 75-54
Service commercial : Tél. Burdeau 79-42

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal

VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal

SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la

SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SILVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

TRAITEZ vos Arbres fruitiers

en hiver comme au printemps avec les **PULVÉRISATEURS**

VERMOREL

Villefranche s/s, Rhône

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS

notice sur demande

Après le SOMAX

la S.M.C. de SAINT-DENIS vous présente

l'APHIDAX

(à base de T.E.P.P.)

qui détruit tous les Pucerons, Psylles, etc...

et

l'INDAX

(à base de Chlordane)

Insecticide Polyvalent

contre : Doryphores, Méligethes, insectes vivant dans le sol, etc...

69, Rue de Miromesnil, PARIS (8e)

« Recherchons représentants visitant cultivateurs pour vente de produits insecticides ou engrais désirant s'adjoindre carte d'appoint. Ecrire en indiquant région et références. » Ecrire sous double enveloppe au journal.

VIGNES hybrides, Raccinés directs et Greffés toutes variétés. Arbres fruitiers importante collection. Pépinières J. RENOARD. L'Arboriculture Pratique, VILLEFRANCHE-en-BEAUJOLAIS Prix courant franco.

Représentants sérieux demandés

Pensez aux prochaines SEMAILLES

■

LA COOPERATIVE AGRICOLE des PRODUCTEURS de SEMENCES

DU LAURAGAIS

Ferme de Loudes **CASTELNAUDARY** Téléphone : 3-55

■

A Sélectionné

Cultivé

et Préparé

LES SEMENCES DE 1er CHOIX

DE BLÉ " DOCTEUR MAZET "
D'ESCOURGEON HATIF DE GRIGNON
D'AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ

dont vous avez besoin

●

FAITES VOTRE COMMANDE

■

NATTENDEZ PAS au DERNIER JOUR !

Votre VIN sera meilleur...

... **Si** vous méchez avec des disques ou des bougies de

SOUFRE GLORIA

... **Si** vous traitez Pyrale, Esca, Coup de Soleil, Apoplexie au

PYRALION

... **Si** vous employez

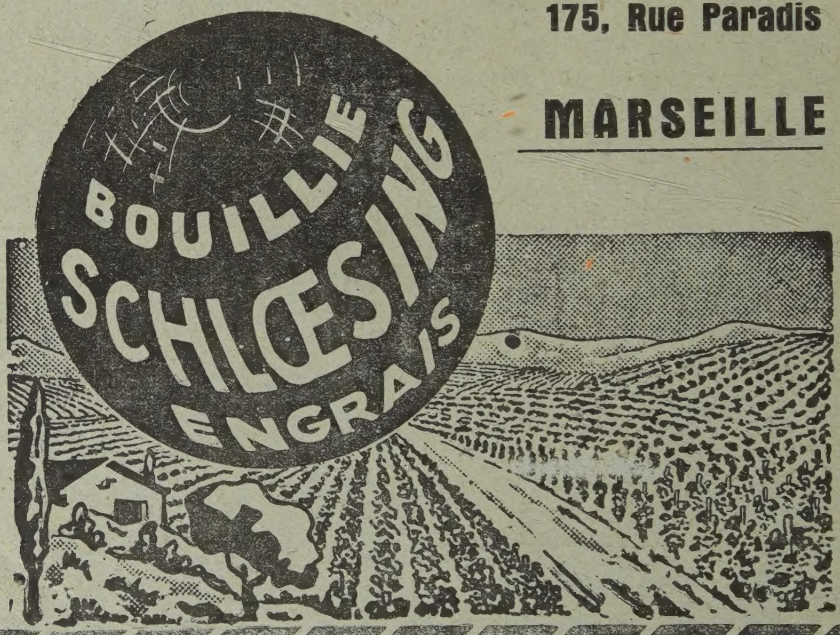
SUPERPOTASSIQUES
SUPERPHOSPHATES
et **ENGRAIS COMPLETS** des

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis

MARSEILLE



Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.